Bedienungsanleitung

Vakuumierer VC33/VC44

Art.-Nr. 1300/1350

CE

Inhalt

	Seiten
Vorwort	**2**
Vor der Inbetriebnahme	**2**
Allgemeine Sicherheitshinweise	**2**
Überhitzungsschutz	**5**
Produktbeschreibung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
Reinigungsanleitungen	**9**
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	**10**
Einsatzbereich	**11**
Allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit	**11**
Hilfe im Falle von Störungen	**12**
Zubehörteile	**13**
Technische Merkmale	**13**
Hinweis zum Umweltschutz	**14**
Garantie	**15**

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch bevor Sie den Vakuumierer in Betrieb nehmen.

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf, und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Vor der Inbetriebnahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

Das Stromkabel und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, ist vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen Fachmann vorzunehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Notieren Sie in dem unteren Feld die Bestell-Nr., die sich auf dem Typenschild des Gerätes befindet und bewahren Sie diese Anleitung gut auf.

Bestell-Nr. :

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen. Betreiben Sie bitte den Vakuumierer nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung. Das Gerät nur für seinen bestimmungsmässigen Einsatzzweck verwenden. Das Gerät ist für den Hausgebrauch ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Bei Zweckentfremdung erlischt der Garantieanspruch.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Wichtige Hinweise

Bei der Benutzung vorn Elektrogeräten müssen die allgemeinen Sicherheitshinweise beachtet werden.

1. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, halten Sie das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
2. Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder von dem Gerät ferngehalten werden.
3. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, sowie vor dem Einsetzen oder dem Entfernen von Geräteteilen und vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
4. Das Gerät niemals in die Nähe von warmen Oberflächen, in den Ofen oder in die Geschirrspülmaschine stellen.
5. Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
6. Legen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten oder auf heiße Oberflächen.
7. Schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie das Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Drücken Sie erst die STOP-Taste oder den ON(I)/OFF(0)-Schalter (nur bei VC44). Ziehen Sie erst danach den Stecker aus der Steckdose.
8. Den Stromstecker des Gerätes niemals in die Steckdose stecken, wenn Wasser oder eine andere Flüssigkeit auf der Arbeitsfläche sind.
9. Platzieren Sie das Gerät auf einer geeigneten Arbeitsoberfläche so, dass es sicher steht und nicht herunterfallen kann.
10. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Gerätes.
11. Der Vakuumierer VC33/VC44 sollte niemals unbeaufsichtigt sein während er in Betrieb ist.
12. Der Hersteller ist stets bemüht, jedes Produkt mit der höchstmöglichen Qualität und Sicherheit auszustatten, trotzdem ist es, wie bei jedem Elektrogerät, unerlässlich, dass grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Gefahren für Personen, bzw. Sachgegenstände zu vermeiden. Vor dem ersten Gebrauch sowie auch danach muss das Stromkabel in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass es unbeschädigt ist. Sollte es beschädigt sein, dann darf der Stromstecker nicht mehr in die Netzsteckdose gesteckt werden und das Produkt muss unverzüglich zu einem autorisierten Service-Center oder zu Ihrem Händler gebracht werden.
13. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch bevor Sie das Gerät benutzen und halten Sie sie stets griffbereit, um auch später noch darin nachschlagen zu können.
14. Der Vakuumierer VC33/VC44 ist ein Gerät, dessen Gehäuse nicht gegen das Eindringen von Flüssigkeiten geschützt ist. Der Vakuumierer darf nicht in Wasser getaucht oder benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker nass sind; sollte dies während des Gebrauchs passieren, dann muss der Stecker unverzüglich aus der Steckdose gezogen werden; hierzu müssen unbedingt trockene Gummihandschuhe getragen werden. Berühren Sie das Gerät nicht, beziehungsweise versuchen Sie nicht, es aus dem Wasser zu nehmen, bevor Sie nicht den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Benutzen Sie das Gerät nicht, nachdem Sie es aus dem Wasser genommen haben (schicken Sie es unverzüglich an ein autorisiertes Service-Center oder zu einem Händler Ihres Vertrauens).

15. Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie niemals die Versiegelungstange während das Gerät in Betrieb ist.

16. Benutzen Sie niemals Adapter für andere Netzspannungen, als die, die auf dem Typenschild des Gerätes angegeben sind.

17. Das Gerät weder öffnen, noch verändern. Die Reparaturen dürfen nur und ausschließlich von hierzu autorisiertem Personal ausgeführt werden. Durch nicht autorisierte Reparaturen verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

18. Zur Erzielung eines optimalen Ergebnisses empfehlen wir den Gebrauch von Original Zubehörteilen wie z.B. Beutel und Rollen.

19. Dies ist kein Gerät für den professionellen Gebrauch, aber es ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die im Falle einer Überhitzung das Gerät schützt. Damit das Gerät nicht überhitzt empfehlen wir Ihnen nicht mehr als 10-15 aufeinander folgende komplette Vorgänge durchzuführen. Unter einem Vorgang versteht man:

1. Kompletter Vorgang für Beutel-Rollen

a. Den Beutel von der Rolle abschneiden.

b. Eine offene Seite des Beutels verschweißen.

c. Die Lebensmittel in den Beutel einfüllen.

d. Die Luft aus dem Beutel absaugen.

e. Die zweite Seite des Beutels zuschweißen.

f. Pause

2. Kompletter Vorgang für einzelne Beutel

a. Den Beutel aus der Packung entnehmen.

b. Die Lebensmittel in den Beutel hineingeben.

c. Die Luft aus dem Beutel absaugen.

d. Die offene Seite des Beutels zuschweißen

e. Pause

3. Kompletter Vorgang für Behälter/Zubehörteile

a. Die Lebensmittel in den Behälter einfüllen.

b. Den Deckel und den Deckel-Anschluss auf dem Behälter anbringen.

c. Die Luft aus dem Behälter absaugen.

d. Das Ventil schließen (falls vorgesehen).

e. Pause

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Überhitzungsschutz

Es gibt drei verschiedene Versiegelungsvorgänge: für Beutel-Rollen, für einzelne Beutel und für Behälter/Zubehörteile (siehe Punkt 19). Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die im Falle einer Überhitzung den Versiegelungsvorgang verhindert.
Der automatische Wärmeschutz wird in folgenden Fällen ausgelöst:

- Bei extremen Raumbedingungen (z. B. bei einer Temperatur von 35° C und mehr und einer Überspannung von + 10%)
- die Ausführung von anderen als den oben beschriebenen Vorgängen
- das Nicht-Einhalten der erforderlichen 2-Minuten-Grenze

Sollte der automatische Wärmeschutz ausgelöst sein, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist (bis zu 30 Minuten) und das Schutzsystem wieder einsatzfähig ist, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Produktbeschreibung

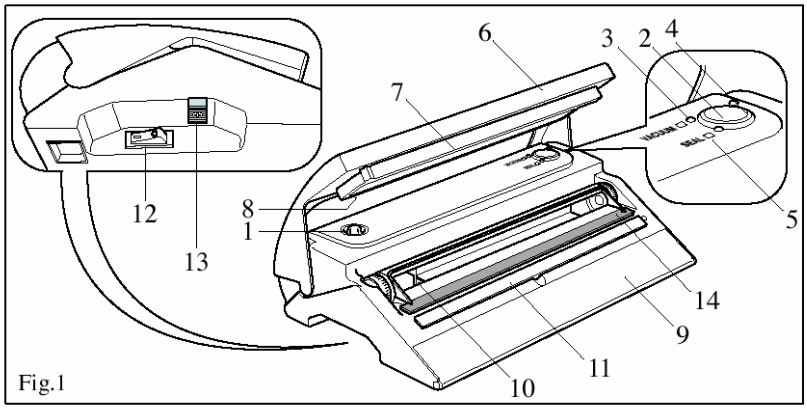


Fig.1

1. **Verbinder/Entleerungstaste**

2. **STOP-Taste**: Wird betätigt um den Betrieb zu stoppen.

3. **Vakuum-Kontrollleuchte**: Während des Betriebes, blinkt die gelbe Kontrollleuchte auf.

4. **Stand-by Kontrollleuchte** (nur bei VC44): Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

5. **Schweiß-Kontrollleuchte**: Während des Schweißens leuchtet die rote Kontrollleuchte auf.

6. **Deckel**: Die Vakuumpumpe wird durch das Schließen des Deckels aktiviert.

7. **Versiegelungsdichtung**: Presst den Beutel auf die Versiegelungsstange.

8. **Obere Dichtungen:** Sie halten den Beutel in der für ihn vorgesehenen Position und verhindern während des Betriebes, dass Luft in die Vakuumkammer eindringt.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

9. **Schlauch-Aufbewahrungsfach**: Fach zur Aufbewahrung des Absaugschlauchs (nur bei VC44).

10. **Herausnehmbare Vakuum-Kammer**: Verhindert, dass Luft aus dem Beutel austritt und entfernt überschüssige Flüssigkeit. Das offene Ende des Beutels muss innerhalb der Kammer positioniert werden. Die Kammer kann leicht herausgenommen und gewaschen werden.

11. **Schweiß-Stange**: Sie enthält eine mit Teflon beschichtete Heiz-Flachleiste, die das Verschweißen des Beutels ermöglicht, ohne dass dieser an der Stange festklebt

12. **ON (I) / OFF (0)-Schalter** (nur bei VC44)

13. **Hebel zum Herausnehmen der Kammer**

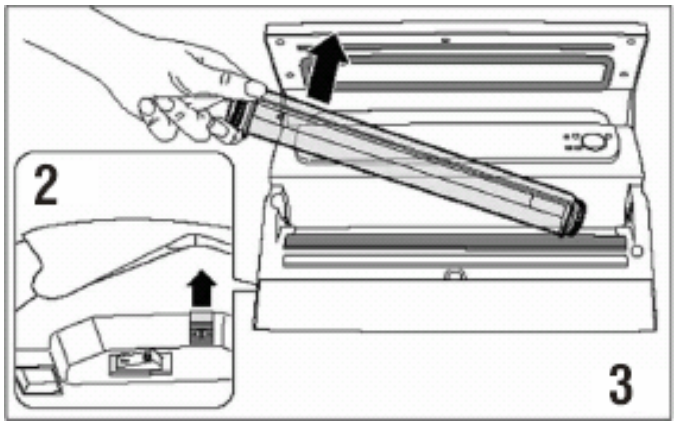
14. **Untere Dichtung**

Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch müssen sowohl Ihr Gerät als auch sämtliche, mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser, etc.) sorgfältig gereinigt werden; befolgen Sie zu diesem Zweck bitte die in dem Abschnitt **"Reinigungsanleitungen"** aufgeführten Anweisungen.

Anleitung zum Herausnehmen der Vakuum-Kammer

1. Den Hebel (13.) gemäß der Darstellung in *(Abb.2)* verstellen (den roten Hebel nach links ziehen), das linke Ende der Vakuumkammer anheben und dann ganz aus dem Gerät herausnehmen *(Abb.3)*.



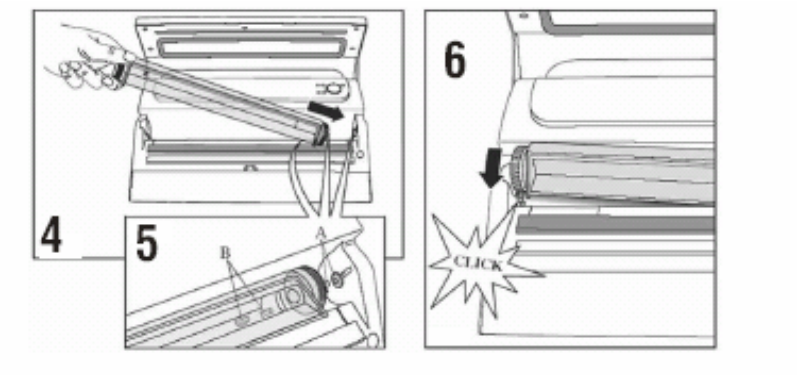
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

2. Um die Kammer wieder in ihre Halterung zu stecken, setzen Sie das rechte Ende der Kammer in das entsprechende Ende des Sitzes *(Abb.4 - Pos. A)*, und drücken Sie die Kammer dabei leicht nach unten; vergewissern Sie sich gleichzeitig, dass sich die Zunge der Kammer (B) über dem dafür vorgesehenen Sitz befindet *(Abb.5)*.

3. Drücken Sie nun auf das linke Ende, bis Sie das Einrasten des Hebels (13.) hören *(Abb.6)*.

4. Vergewissern Sie sich, dass die Kammer wieder fest verankert ist und sich der rote Hebel wieder in der Ausgangsposition befindet.



Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel oder mit fertig zugeschnittenen Beuteln

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von anderen Gegenständen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmitteln darauf legen zu können. Den Stromstecker in eine Steckdose mit einer dem Gerät entsprechenden Spannung stecken (siehe Technische Daten).
   Um die Positionierung des Beutels zu erleichtern, wird vor Beginn des Absaugens die Plastikrutsche aus dem Boden der Maschine herausgenommen, indem man sie einfach nach vorne dreht (nur bei VC33).

2. Vergewissern Sie sich, dass die Länge des zu benutzenden Beutels wenigstens 8 cm länger als das zu konservierende Lebensmittel ist und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für ein weiteres Mal, sollte der Beutel danach wieder verwendet werden. Wenn Sie fertig zugeschnittene Beutel benutzen, dann lesen Sie bitte bei Punkt 4 dieses Abschnittes weiter.

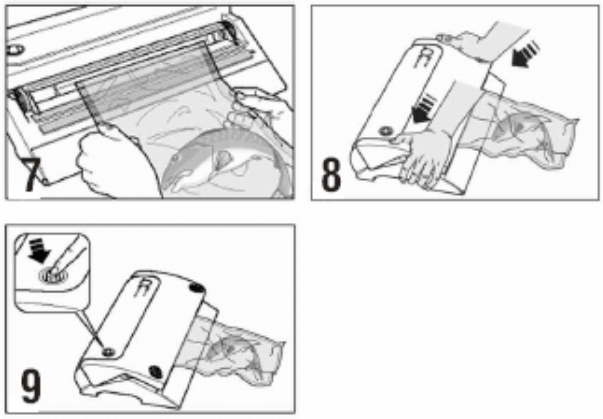
3. **Gebrauch der Rollen**: Wickeln Sie ein Stück mit der jeweils erforderlichen Länge von der Rolle ab, schneiden Sie den Beutel gerade und genau auf die gewünschte Länge zu. Öffnen Sie den Deckel, positionieren Sie eine offene Seite des Beutels genau und ein wenig über der Versiegelungstange (11.) und vor der schwarzen Dichtung (14.) und zwar mit der glatten Seite nach oben. Drücken Sie nun den Deckel für einige Sekunden herunter – die rote Kontrollleuchte beginnt zu leuchten. Wenn der Beutel verschweißt ist, erlischt die rote Kontrollleuchte. Drücken Sie nun die Entleerungstaste (1.) und fertig ist der maßgefertigte Beutel.

   Nehmen Sie jetzt den zugeschweissten Beutel aus dem Gerät und gehen Sie dann wie mit einem normalen Beutel vor, indem Sie die vorliegenden Anleitungen von Punkt 4 bis zu Punkt 7 befolgen.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

4. **Vakuum-Verpacken:**
   Füllen Sie die Lebensmittel in den Beutel, möglichst ohne starke Falten oder Oberflächenspannungen zu schaffen. Beseitigen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste aus dem internen Bereich des Beutels, der verschweißt werden soll. Heben Sie den Deckel an (6.) und positionieren Sie den Beutel samt seinem Inhalt vor dem Gerät und sein Ende im Inneren der Vakuumkammer (10) *(Abb.7).*



5. Klappen Sie nun den Deckel (6.) von Ihrem Gerät herunter und halten Sie ihn einige Sekunden lang *(Abb.8)* gedrückt.

6. Die gelbe Kontrollleuchte blinkt, während das Gerät in Betrieb ist. Das Gerät führt den Vakuum-Verpackungszyklus aus und verschweißt danach den Beutel. Während der Versiegelungsphase leuchtet auch die rote Kontrollleuchte auf. Sobald der Beutel versiegelt ist, schalten sich beide Kontrollleuchten aus. Jetzt kann die Entleerungstaste (1.) betätigt und Luft in den Pneumatik-Kreislauf eingelassen werden *(Abb.9)*.
   Heben Sie den Deckel (6.) an um den Beutel mit dem verschweißten Ende aus dem Gerät zu nehmen.
   Wenn sie den Vakuum-Betrieb aus irgendeinem Grund unterbrechen möchten (Beispiel: der Beutel ist nicht korrekt positioniert), dann müssen Sie zuerst die STOP-Taste (2.) betätigen und erst danach die Entleerungstaste (1.).

7. Kontrollieren Sie, ob die Schweißung gleichmäßig ist; sie muss wie ein gleichmäßiger Querstreifen aussehen und darf keinerlei Falten aufweisen.

Verpacken in mit Universal-Deckeln versiegelten Behältern

Die Universal-Deckel, die mit zwei unterschiedlichen Durchmessern erhältlich sind (100 mm und 125 mm), werden für Gläser zur Konservierung von Lebensmitteln, für Töpfe und Schüsseln aus gehärtetem Glas verwendet.

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ungeeigneten Behälter aus Plastik oder aus einfachem Glas, da diese aufgrund des von Ihrem Gerät erzeugten Vakuum-Unterdrucks implodieren und Verletzungen verursachen könnten. Die Universal-Deckel dürfen nur für Gläser aus gehärtetem Glas oder für Metall-Behälter mit glattem Rand benutzt werden.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

1. Schließen Sie das Ventil des Universal-Deckels mit Hilfe des Verbindungsschlauchs an den Verbinder (1.) Ihres Gerätes an.
2. Füllen Sie die Behälter und lassen Sie dabei wenigstens 3 cm vom oberen Rand frei; legen Sie den Deckel auf.
3. Klappen Sie den Deckel des Gerätes (6.) herunter und schalten Sie den Vakuumierer ein (ON (I)/OFF(O)-Schalter nur bei VC44). Vergewissern Sie sich, dass der Universal-Deckel dicht ist, indem Sie ihn mit der Hand angedrückt halten. Die Maschine führt daraufhin den Konfektionsvorgang aus und schaltet sich nach Abschluss der Operation automatisch ab.
4. Entfernen Sie den Verbindungsschlauch vom Verbinder Ihres Gerätes. Ziehen Sie nun den Schlauch aus dem Ventil des Universal-Deckels.
5. Um den Vakuumierer -Behälter zu öffnen, betätigen Sie die entsprechende sich auf dem Universal-Deckel befindliche Auslass-Taste; Sie müssten daraufhin das Geräusch der Luft hören, die in den Behälter einfließt.
6. Dieses Geräusch ist die Garantie, dass der Inhalt unter Vakuum aufbewahrt wurde.

Nützliche Hinweise

1. Wenn Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten, wie Knochen, Spaghetti oder Schalentieren vakuumieren möchten, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein. So vermeiden Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
2. Zur Konservierung von zerbrechlichen oder besonders empfindlichen Lebensmitteln wie Waldbeeren, Crackers oder Plätzchen empfehlen wir Ihnen die Verwendung von dafür vorgesehenen Behältern anstelle von Beuteln.

Reinigungsanleitungen

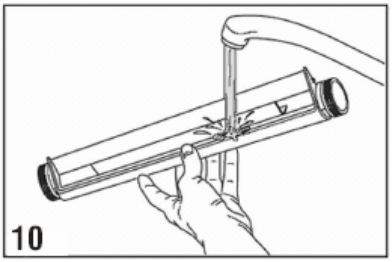
ACHTUNG: Stets den Stromstecker aus der Steckdose entfernen, bevor Sie Ihren Vakuumierer VC33/VC44 reinigen!

1. Waschen Sie sich sorgfältig die Hände, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine und der Zubehörteile beginnen.
2. Sowohl vor als auch nach dem Gebrauch die äußere Oberfläche des Gerätes mit einem feuchten Tuch (ohne Putzmittel) reinigen.
3. Sollte aus irgendeinem Grund Flüssigkeit in das Innere der Maschine gelangt sein, dann dürfen Sie auf keinen Fall den Stromstecker in die Steckdose stecken; benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an das nächste autorisierte Kundendienst-Center oder an ihren Händler.
4. Waschen Sie die Zubehörteile des Gerätes (Behälter, Deckel, Gläser, u.s.w.) sorgfältig und lassen Sie sie vollständig trocknen.
   Sollten Sie die Zubehörteile in der Geschirrspülmaschine waschen, dann bringen Sie sie im oberen Fach der Maschine unter.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

5. Der Vakuumierer enthält eine herausnehmbare Vakuumkammer (Siehe hierzu den Abschnitt **Anleitung zum Herausnehmen der Vakuum-Kammer**), die unter einem Wasserstrahl oder auch in der Geschirrspülmaschine *(Abb.10)* gereinigt werden kann.



Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer VC33/VC44 wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuum verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit, Enzymprozesse, Wachstum von Mikroorganismen oder die Verschmutzung durch Insekten verursachen den Verderb von Lebensmitteln.
2. Sauerstoff in der Luft ist der Hauptgrund dafür, dass Lebensmittel ihre wichtigen Nährwerte verlieren und in Ihrer Beschaffenheit und im Geschmack an Qualität einbüßen. Die meisten Mikroorganismen benötigen Sauerstoff zum Wachsen, daher können gefrorene Lebensmittel, die nicht luftdicht verpackt sind, Gefrierbrand bekommen.
3. Die luftdichte Verpackung beseitigt 90% der Luft aus der Verpackung. Bei ca. 21% Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet dies, dass sich etwa 2 – 3% Restsauerstoff in den vakuum- verschweißten Lebensmitteln befinden. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% sinkt, sind die meisten Mikroorganismen am Wachstum gehindert.
4. Im Allgemeinen gibt es 3 Kategorien von Mikroorganismen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Sie existieren überall, jedoch nur unter bestimmten Bedingungen können Sie Probleme verursachen.
5. Bei wenig Sauerstoff und beim Fehlen von Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen; bei Feuchtigkeit und Zucker und bei einer angemessenen Temperatur wachsen Hefepilze – sowohl mit Luft als auch ohne. Die Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen – Einfrieren stoppt ihn vollständig.
   Bakterien hingegen können sowohl mit als auch ohne Luft wachsen.
6. Eine der besonders gefährlichen Bakterienart ist das Clostridium Botulinum; diese Bakterienart kann bei den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen; die Temperaturskala reicht von 4°C-46°C. Wachstumsbedingungen sind Säureverlust bei den Lebensmitteln, eine geringe Sauerstoffumgebung und Temperaturen höher als 4°C über einen längeren Zeitraum hinweg.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige- oder zuckerhaltige Lebensmittel sind widerstandsfähig gegenüber Botulinum. **Säurefreie** Lebensmittel, sind z.B. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze. **Schwach-säurehaltige** Lebensmittel sind hauptsächlich Gemüse. **Mittelstarke-säurehaltige** Lebensmittel sind z.B. überreife Tomaten, Zwiebeln, Chili-Schoten, Feigen und Gurken – diese können leicht mit Botulinum infiziert werden.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

8. Lebensmittel, die besonders anfällig für Botulinum sind sollten für einen kurzen Zeitraum im Kühlschrank und bei einer längeren Lagerung im Gefrierfach aufbewahrt werden. Die Lebensmittel sollten umgehend nach der Erhitzung verzehrt werden.
9. Um den Verderb von Lebensmittel zu verhindern, sollten Sie sie bei niedriger Temperatur aufbewahren, da auch einige Mikroorganismen ohne Luft, jedoch nicht bei niedrigen Temperaturen, wachsen können.
10. Sollte die Temperatur in Ihrem Kühlschrank, über einen längeren Zeitraum über 4°C betragen, kann dies das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen fördern. Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Temperatur Ihres Kühlschranks.
11. Die Temperatur Ihrer Gefriertruhe sollte -17°C oder kälter sein – dies ist genau die richtige Temperatur zum Aufbewahren von Lebensmitteln; obwohl Mikroorganismen nicht getötet, sondern nur in Ihrem Wachstum gehindert werden.
12. Die vakuum- verschweißte Aufbewahrungstemperatur beeinflusst vakuum- verschweißte, getrocknete, Lebensmittel; je kälter die Temperatur, desto länger die Haltbarkeit.

Einsatzbereich

1. Dieses Gerät ermöglicht die Aufbewahrung einer Vielzahl von Lebensmitteln, bei gleichzeitigem Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine vakuum-verschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode. Dieses Vakuumiergerät wird zu einem unentbehrlichen Teil in Ihrem Leben, er spart Ihnen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.
    a. Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten. Allerdings sind diese Vakuumbeutel nicht für die Mikrowelle oder für das Kochen-im-Beutel geeignet. Erhitzen Sie das Essen auf herkömmliche Weise.
    b. Bereiten Sie Lebensmittel für Picknick und Camping Trips oder Barbecues vor.
    c. Verhindern Sie Gefrierbrand.
    d. Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
    e. Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
2. Dieses Gerät kann ebenfalls dafür benutzt werden, andere Gegenstände als Lebensmittel zu schützen und aufzubewahren: **Wertvolle Gegenstände**, wie z.B. Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlung, Büchersammlungen, Schmuck, Karten, Comics usw. **Hardware-Gegenstände**: wie z.B. Schrauben, Nägel, Bolzen; **Medikamente, Verbandszeug und andere Erste-Hilfe-Gegenstände usw.**

Allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit

Von wissenschaftlichen Studien und dem täglichen Umgang mit Lebensmitteln, können Sie die folgenden Lebensmittelsicherheitsregeln lernen; so können Sie die Sicherheit Ihrer Lebensmittel verbessern und Ihre Lebensmittel optimal aufbewahren.

1. Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut oder ungekühlt aufbewahrt wurden, müssen Sie umgehend verzehrt werden.
2. Um Vakuum verpackte Lebensmittel wieder zu verschweißen, befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

3. Die beste Methode um Lebensmittel aufzutauen ist es sie in den Kühlschrank zu legen bis sie aufgetaut sind. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heißem Wasser, in der Mikrowelle oder durch eine andere heiße Quelle auf.
4. Es kann gesundheitsschädlich sein, wenn Sie Lebensmittel konsumieren, die bei Zimmertemperatur längere Zeit aufbewahrt wurden.
5. Wenn Sie die Temperatur Ihrer vakuumverpackten Lebensmittel schnell abkühlen möchten, dann legen Sie sie gleichmäßig ausgebreitet in den Kühlschrank oder in die Gefriertruhe.
6. Bevor Sie Lebensmittel Vakuum verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
7. Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuum verschweißt haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
8. Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
9. Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum- verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.

10. Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen. Im gefrorenen Zustand dann Vakuum versiegeln.

Hilfe im Fall von Störungen

Der Vakuumierer VC33/VC44 funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob der Stromstecker des Gerätes richtig in der Steckdose steckt. Kontrollieren Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Elektrogerät an sie anschließen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter “ON(I)-OFF(O)” (nur bei VC44) korrekt betätigt wurde, um den Betrieb zu ermöglichen.
- Der Vakuumierer VC33/VC44 unterbricht automatisch das Schweißen, wenn er überhitzt ist. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen und versuchen Sie es dann noch einmal.
- Überprüfen Sie, ob das Stromkabel oder der Stromstecker defekt sind. In diesem Fall dürfen Sie das Gerät nicht benutzen.

Der Vakuumierer VC33/VC44 führt die erste Schweißung auf dem abgeschnittenen Rollenstück nicht aus

- Kontrollieren Sie, ob das Rollenstück korrekt positioniert ist, und zwar gemäß der entsprechenden Beschreibung des Abschnitts: **“Verpacken in Rollen und fertig zugeschnittenen Beuteln”**.
- Drücken Sie, neben den vorgesehenen Druckbereichen, den Deckel in der Mitte des Gerätes herunter.

Der Vakuumierer VC33/VC44 erzeugt kein vollständiges Vakuum in den Beuteln

- Um einwandfrei schweißen zu können, muss das offene Ende des Beutels gänzlich innerhalb des Raumes der Vakuum-Kammer sein (10.).
- Kontrollieren Sie, ob sich Unreinheiten auf den Schweiß- (7.) und den normalen Dichtungen (8. und 14.) befinden. Nach einer eventuellen Säuberung müssen die Dichtungen wieder korrekt eingesetzt werden.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

- Wenden Sie die Gebrauchsseite der unteren Dichtung, indem Sie sie umdrehen.
- Der Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu kontrollieren, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft im Inneren, tauchen Sie ihn unter Wasser und drücken Sie ihn ein wenig. Das Auftauchen von Luftblasen ist ein Zeichen dafür, dass der Beutel undicht ist. Verschweißen Sie ihn erneut oder benutzen Sie einen anderen Beutel.

Der Vakuumierer VC33/VC44 verschweißt den Beutel nicht korrekt

- Wenn die Versiegelungstange (11.) überheizt wird oder den Beutel zum Schmelzen bringt, dann muss der Deckel (6.) geöffnet werden und die Versiegelungstange (11.) muss einige Minuten lang ruhen, so dass sie abkühlen kann.

Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er zugeschweißt wurde

- Lecke entlang der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten hervorgerufen werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und entfernen Sie eventuell vorhandene Fremdkörper von der Schweiß-Stange (11.) bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.

- Kontrollieren Sie, ob der Beutel Löcher aufweist und das Vakuum aus diesem Grund nicht beibehalten kann. Schützen Sie eventuelle scharfe Kanten des Inhalts des Beutels mit Hilfe von Küchenpapier.

Zubehörteile optional

Geräteaufhängung

Deckel
Universal-Deckel Ø 125
Universal-Deckel Ø 100

Beutel
Packung mit je 10 fertig zugeschnittenen Beuteln 20x30 cm
Packung mit je 20 fertig zugeschnittenen Beuteln 20x30 cm
Packung mit je 50 fertig zugeschnittenen Beuteln 20x30 cm
Packung mit je 20 fertig zugeschnittenen Beuteln 30x40 cm

Rollen
Packung mit je 2 Rollen 20x600 cm
Packung mit je 2 Rollen 30x600 cm

Technische Merkmale
Absaugsystem mit herausnehmbarer Kammer, ausgestattet mit einem Kreiskolbenverdichter mit Wärmeschutzvorrichtung, schmierfrei.

Das Gehäuse des Geräts besteht aus selbstlöschendem ABS-Kunstharz.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Spannung:	230V ~ 50Hz / 300W
Luftdurchsatz der Pumpe:	12 l/min. (zirka)
Vakuum-Wert :	- 0,8 bar (zirka)
Maße VC33:	38,4(L) x 21,5(B) x 9,7(H) cm
VC44:	38,4(L) x 23,5(B) x 9,7(H) cm
Gewicht:	3 Kg

Der Hersteller, der Verkäufer sowie der Importeur erklären sich nur dann für die Sicherheit, die Zuverlässigkeit sowie die Leistungen des Geräts verantwortlich, wenn:

- das Gerät entsprechend den Gebrauchsanweisungen benutzt wird;
- die elektrische Strom-Anlage der Unterkunft, in der das Gerät benutzt wird, den IEC-Normen entspricht;
- die Montage, die Zusätze, die Änderungen, beziehungsweise Reparaturen von hierzu qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Wir behalten uns das Recht vor technische und funktionellen Änderungen Ausgehend von der

Elektromagnetische Kompatibilität

Der Vakuumierer wurde entworfen, um den derzeit notwendigen Anforderungen hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität Genüge zu tun. Sollten Sie den Verdacht haben, dass der Betrieb des Gerätes mit dem normalen Betrieb Ihres Fernsehers, Radios oder eines anderen Elektrogeräts interferiert, versuchen Sie, das Gerät anders zu positionieren, bis die Interferenz beseitigt ist oder schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Dieses Produkt darf nicht über den normalen
Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das
Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Wir gewähren Ihnen auf den caso Vakuumierer

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate
Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich vor einer Rücksendung (immer mit Kaufbeleg) bitte mit uns in Verbindung.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Operating Instructions

Vacuum Sealer System VC33/VC44

Order No. 1300/1350

CE

Content

	Page
Foreword	**17**
Before operating the device	**17**
General Safety Regulations	**17**
Features and Functions	**20**
Operating Instructions	**21**
Cleaning	**23**
Food storage safety information	**24**
Functions	**25**
General rules for food safety	**25**
Malfunctions	**26**
Accessories	**27**
Technical Data	**27**
Disposal	**28**
Guarantee	**29**

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Foreword

Dear Customer,

Please read these operating instructions carefully and completely before operating the vacuum sealer system.

Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the device away to someone else.

Before operating the device

Check the device for visible damage.

The power connection and the plug must not show any damages. If you detect damage, you have to have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid any danger.

Write down the order number on the type plate of the device in the field below and keep this manual safe.

Order no.:

General safety regulations

The product you have purchased complies with the latest technology standards and the acknowledged safety regulations. Nevertheless, the vacuum sealer system may pose potential risks. Only operate the vacuum sealer system in an immaculate condition and observe these operating instructions!

Only use the device for its intended purpose. It is designed for home use and is not suitable for commercial application. The Warranty shall be rendered invalid when using the device for purposes other than those described herein.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Attention:

When operating electrical devices all basic safety instructions must always be observed. This also applies for this vacuum sealer system:

1. Keep the unit away from water or other liquids to avoid electrical discharge.
2. For safety reasons please make sure that children keep away from this device. If children are present be sure to monitor them closely.
3. Unplug the cord after every use, before assembling or disassembling parts or before cleaning.
4. Do not place the unit on or in the vicinity of warm surfaces, in the oven, or in a dishwasher.
5. Do not use the product outside.
6. Keep the cord away from hot surfaces and sharp edges.
7. Do not pull the plug out of the socket to turn it off. First use the Stop pushbutton or the On(I)/Off(0) switch (VC44 only). Only then pull the plug out of the socket.
8. Never plug the device in the socket when water or other liquids can be found on the work surface.
9. Place the unit on a solid surface to avoid movement or falling.
10. Do not use detergents or abrasive cloths to clean the unit.
11. Do not leave the device unsupervised during operation
12. The producer takes intensive care to equip the product with the utmost safety and quality. In spite of these precautions it is indispensable that fundamental safety precautions are observed to avoid potential damage to people and objects. Before the first use and periodically thereafter check the plug; if it is damaged do not use. Take the appliance immediately to an authorized service centre or to your dealer.
13. Please read these operating instructions carefully and completely and keep it for future reference.
14. The vacuum sealer system is a device whose casing does not protect against water getting in. Never immerse the unit in water. If the cord and the plug become wet at any time, remove the plug from the electric socket while wearing dry rubber gloves. If the unit has been immersed, send it immediately to an authorized service centre or to your dealer. Do not use the appliance after removing it out of the water.
15. To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.
16. Never use adapters with input voltages not indicated on the bottom of the unit (rating plate data).
17. Don’t open the unit or attempt to change or repair. Only authorized service is allowed to undertake repairs. Unauthorized repairs may invalidate the warranty.
18. In order to obtain the optimal result we recommend to use original accessory parts such as bags and rolls.
19. This device is not made for professional use. It is, however, equipped with a safety regulations which protects the device against overheating. In order to prevent the device from overheating we recommend to carry out 10-15 subsequent cycles. A cycle can be defined as follows:

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

1. **Complete cycle for bag rolls**

a. Separate the bag from the roll.

b. Seal one open side of the bag.

c. Place the food in the bag.

d. Suck the air out of the bag.

e. Seal the other side of the bag.

f. pause

2. **Complete cycle for a single bag**

b. Take the bag out of the package.

c. Place the food in the bag.

d. Suck the air out of the bag.

e. Seal the open side of the bag.

f. pause

3. **Complete cycle for a container**

b. Place the food in the container.

c. Fix the lid and the attachement on the container.

d. Suck the air out of the container.

e. Close the valve (if available).

f. pause

Overheating Protection

There are three types of sealing cycles for: bags in rolls; single bags; and containers/accessories (see point 19). This appliance is equipped with a safety device which prevents the bag or container from sealing in case the unit overheats. The automatic thermal protection system will be triggered in the following cases:

- Extreme ambient conditions (i.e. 35°C/95°F and excess voltage of 10%).
- Cycles other than those three described above.
- When the required 2-minute interval is not observed.

If the thermal protection system is triggered, wait up to 30 minutes until the unit has cooled down and the protection system is operable again before starting again.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Features and Functions

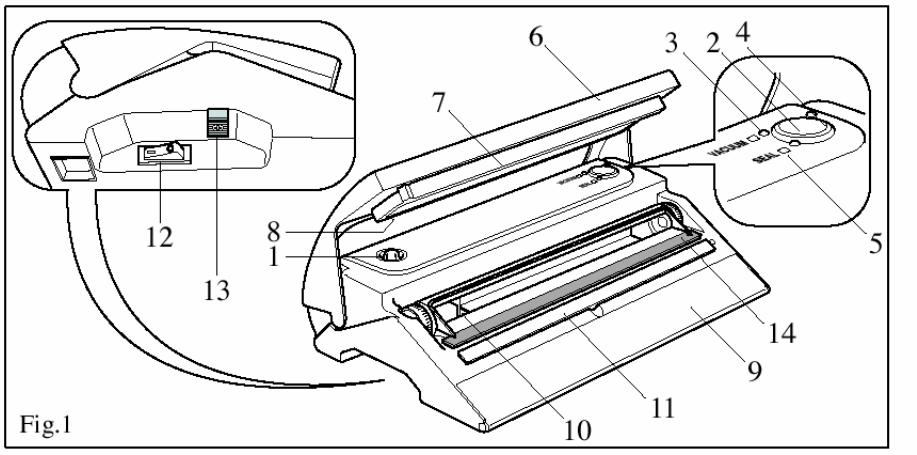


Fig.1

1. **Connector/Evacuation pushbutton** *(Insert function).*
2. **STOP pushbutton**. Press to stop operation of the unit.
3. **Vacuum control light**. Yellow light flashes while unit is operating.
4. **Standby control light** (VC44 only). Green light flashes while unit is operating.
5. **Sealing control light**. Red light lights up during the sealing operation.
6. **Cover**. The vacuum pump is activated when cover is being closed.
7. **Sealing gasket**. Presses the bag onto the sealing bar.
8. **Upper gaskets.** Keep the bag in its seat to prevent air from getting into the vacuum chamber.
9. **Hose receptacle.** Stores the suction hose.
10. **Removable vacuum chamber.** The open end of the bag must be placed inside the chamber. This feature makes sure that air cannot escape from the bag and that excess liquid is removed. Easy to remove and clean.
11. **Sealing bar.** Contains a Teflon®-covered heating strap which allows the bag to seal without sticking to the bar.
12. **On (I)/Off (0) switch** (VC44 only).
13. **Chamber extraction lever.** *(Insert function).*
14. **Lower sealing gasket.** *(Insert function).*

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

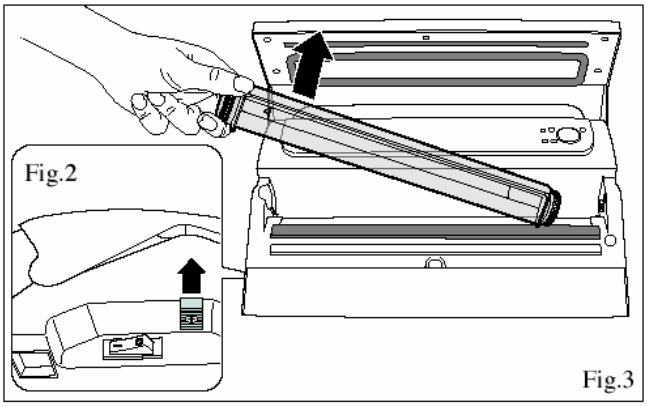
Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Operating Instructions

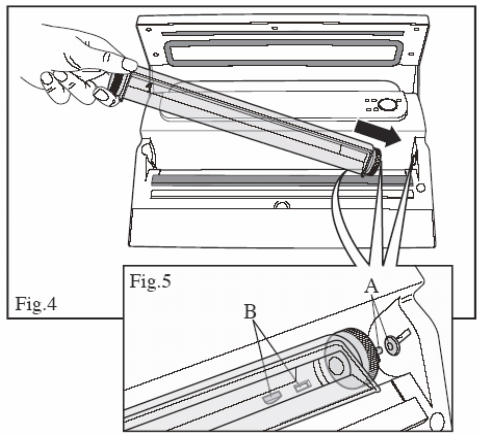
After each sealing session and before operating, check to make sure the unit and all accessories that will come in contact with the foodstuff (canisters, lids, jars, etc.) are thoroughly clean. Follow the cleaning instructions under section description.

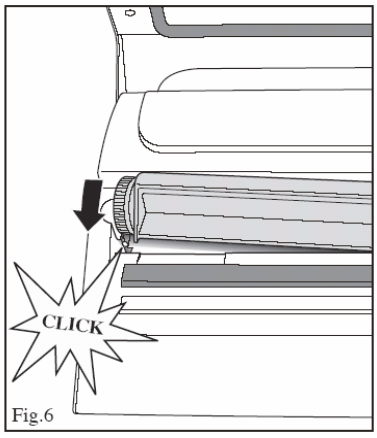
Removing the vacuum chamber

1. Shift the lever (13.) as shown in Figure 2 (pull the red lever to the left). Lift the left end of the vacuum chamber and take it out completely (Figure 3).



2. To re-seat the vacuum chamber, place the right end into the right side of the recess (Figure 4). Make sure the suction nozzle (A) matches the corresponding hole on the chamber and that the chamber positioning tongue (B) is placed in its seat (Figure 5).
3. Press the left end into the recess until the lever (13.) clicks (Figure 6).
4. Make sure that the chamber is firmly fixed and that the red lever is in the starting position again.





Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Packaging in Pre-Cut Rolls and Bags

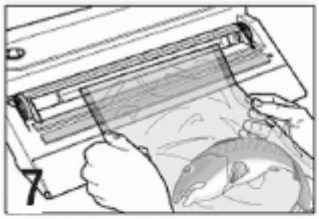
1. Place the unit on a dry work space. Make sure the working area in front of the unit is free of obstacles and offers enough space to accommodate the food bags. The unit can also be used in a vertical position using the wall hanger. Plug into a socket with a voltage that corresponds to the voltage of the unit (see Technical Data). To facilitate positioning of the bag pull out the plastic slide from the bottom of the unit by turning it towards the front (VC33 only) before starting the suction operation.

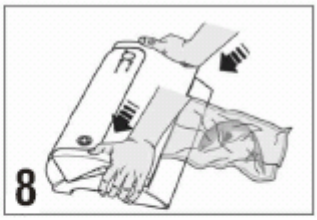
2. Make sure that the bag you want to use is at least 8 cm/3.1 in. longer than the food. Add another 2 cm/.8 in. each time the bag is re-used. When using pre-cut bags please read the instructions under section 4 of this paragraph.

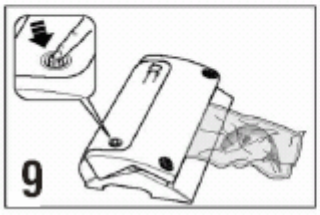
3. **When using rolls**: Unroll to the desired length and cut the bag to the appropriate length with precise and clear cut. Open the lid and place an open side of the bag on the sealing bar (11.) and before the black sealing gasket (14.) with the smooth side up. Close the lid and press it down for several seconds, until the red control light starts flashing. When the bag is sealed, the red light turns off. Lift up the lid, press the connector/evacuation pushbutton (1.) and remove the bag. Now you have a custom-made bag.

   Remove the sealed bag from the device and proceed as with a normal bag by following the instructions 4-7.

4. **Vacuum packaging**: Place the food inside the bag, taking care not to cause wrinkles or tension on the surface. Remove any unwanted liquids or food residue from the inside of the bag you are about to seal. Lift the cover (6.) and place the bag with its contents in front of the machine by positioning the end inside the vacuum chamber (Figure 7).







5. Lower the lid (6.) completely down and press it down for several seconds (figure 8). The yellow control light flashes while the unit is operating. The vacuum cycle is now in progress. During the sealing phase also the red control light will start flashing. When the bag is sealed both control lights turn off. Now press the emptying pushbutton (1.) and let air into the pneumatic circuit (Figure 9). Lift the lid and remove the bag with the sealed end.
   If you need to interrupt the vacuum operation (e.g. the bag is incorrectly positioned) first press the STOP pushbutton and then the emptying pushbutton (1.).

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

6. Check the appearance of the sealed bag; it should have a stripe across the seal and no wrinkles; otherwise, the seal may not be complete.

Packaging in Canisters with Universal Lids

The vacuum sealing system VC33/VC44 also allows you to preserve foodstuffs in food-preserving jars and oven-glass pans and bowls. Universal Lids in two dimensions—100 mm/39.3 in. and 125 mm/49.2 in. are available.

Warning: Use only jars, pans and bowls capable of withstanding the sealing operation. Lightweight plastic and glass canisters can implode under the depression of the vacuum and cause injuries. Universal Lids must be used together with oven-glass canisters and metal canisters with smooth edges.

1. Connect the valve of the Universal Lid to the unit connector with the connecting hose.
2. Fill the canister, leaving a space of at least 3 cm/1.9 in. from the upper edges then put the lid in place.
3. Turn the unit on either by using the ON(I)/OFF(0)-switch (VC44 only) or by putting the plug in the socket and lower the cover (6.). Make sure the lid is tight by pressing down with your hand. The unit will carry out the packaging cycle and will automatically switch off when the operation is completed.
4. Remove the connection hose from the unit connector and slip the hose off the valve of the Universal Lid.
5. To open the canisters simply press the discharge pushbutton on top of the Universal Lid. You should hear the air whistle as it enters the canister. This sound confirms that the contents have been vacuum-preserved.

Helpful Hints

1. If the food you're sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or shellfish, wrap it in kitchen paper to avoid damaging the bag.
2. If you wish to preserve delicate and fragile articles such as berries, crackers or cookies, we recommend the use of containers instead of bags.

Cleaning the Unit

Warning: Make sure to unplug the unit before cleaning.

Your Vacuum Sealing System VC33/VC44 is easy to clean, just observe the following steps.

1. Carefully wash your hands before cleaning the machine and accessories.

2. Clean the external surfaces of the unit with a wet cloth (no detergent) before and after usage.

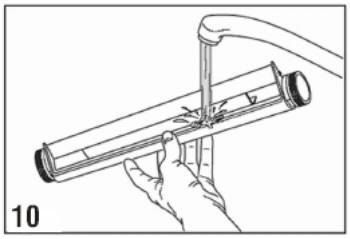
3. If liquid was accidentally spoiled into any part of the unit, don't plug it in or attempt to re-use. Contact your authorized service center or dealer.

4. Wash the accessories (canisters, lids, jars, etc.) as careful as normal kitchen items and let them dry completely. If accessories are cleaned in a dishwasher, place them in the upper basket.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

5. The extractable vacuum chamber can be washed under running water (Figure 10) or in the dishwasher – see for this the paragraph “**Removing the vacuum chamber**”.



.

Food storage safety information

This vacuum preservation system will change the way you purchase and store food. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety:

1. Chemical reactions of food to air, temperature, moisture as well as enzyme actions, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The principal cause for food to lose nutritive value, texture, flavor and quality is oxygen in the air. Most microorganism growth relies on air for it will carry moisture into and out of food unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen food being exposed to freezer air will get freezer burn.
3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. With a content of approximately 21% oxygen in the air, a 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed food. When the oxygen level is at or below 5% most microorganisms are inhibited from growth.
4. In general, there are three categories of microorganisms: mold, yeast and bacteria which exist everywhere but may cause under certain conditions.
5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold cannot grow; in moisture, sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without air.
6. One of the most dangerous type of bacteria is clostridium botulinum which can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40F – 115F (4°C – 46°C). Conditions for growth are food lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40F (4°C) for extended time.
7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar food can resistant to botulinum. Non-acid food which include meat, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; Vegetables are low-acid food; Medium-acid food which include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum.
8. Food most susceptible to botulinum should be refrigerated for a short period and frozen for long-term storage, and be consumed immediately after heating.
9. Avoid spoilage; food should be stored at low temperature; few species of microorganisms could grow without air but not at low temperature.
10. If the temperature in the refrigerator is greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms so you should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
11. The temperature of your freezer should be 0°F (-17°C) or lower, this is the ideal temperature for storing food. Although freezing does not kill microorganisms, it will retard their growth.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

12. The vacuum-sealed storage temperature will have an influence on dried food. Their shelf life is extended the more the temperature is reduced.

Functions

1. The main function of this appliance is to store a wide range of food and preserve their freshness, longer shelf life, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times longer than other traditional food storage methods. Once this appliance will be an indispensable part of your life, you will have less food spoilage and it will save your money.

    a. Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. Please note that these vacuum bags are not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking methods to reheat the vacuum-sealed food.
    b. Prepare food in advance for picnics and camping trips or barbecues.
    c. Eliminate freezer burn.
    d. Package food, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
    e. Package dry food, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
2. This system can also be used to store and protect other items; Valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; Hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; Medicines, band-aids and other firs-aid items etc.

General rules for food safety

From scientific study and common sense, we can learn the following food safety rules and it will lead you to improve the food safety and to optimize food storage.

1. If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
2. To re-vacuum the vacuum-packed food after they have been opened, follow the instructions in this directions for use carefully.
3. The suitable way to defrost your food is to place it in the refrigerator until defrosted, never defrost food in hot water or via heat sources or in a microwave oven.
4. It will be harmful if you consume the food which have been left out at room temperature for more than a few hours.
5. To cool down food temperature quickly, please spread vacuum packages evenly throughout refrigerator or freezer.
6. Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing food.
7. Refrigerate or freeze the perishable food immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
8. The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.
9. Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them, this will extend their shelf lives.
10. When vacuum sealing some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze this food before vacuum sealing.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Malfunctions

In case of any malfunctioning please follow the instructions below.

The unit is not working.

- Make sure the unit is plugged in correctly. Check the electrical outlet by plugging in another appliance.
- Check to see that the On/Off switch (VC44 only) has been correctly pressed. The green control light must be on (VC44 only).
- If the unit has overheated, sealing is automatically interrupted. Let it cool for 30 minutes and try again.
- Check to see if the cord or the plug are damaged. If they are, do not attempt to start.

The unit does not carry out the first sealing on the cut part of the roll.

- Check whether the roll part has been correctly positioned as described in the paragraph "**Packaging in Pre-Cut Rolls and Bags**".
- Please press the lid in the middle of the device in addition to the pushbuttons you are to press.

The unit does not create a complete vacuum inside the bags.

- The open end of the bag should remain entirely inside the recess of the vacuum chamber (10.).
- Check for impurities on the sealing gasket (7.) and the gaskets (8. and 14.). Clean them and replace in the correct positions.
- Invert the useful side of the lower gasket by turning it over.
- There may be a hole in the bag. To find out, seal the bag with some air inside, immerse the bag in water and press on it. Bubbles indicate a leakage. Seal again or use another bag.

Bags are not sealing correctly.

- The cause may be the sealing bar overheating or melting the bag. Open the lid and let the sealing bar cool down for several minutes.

The bag does not hold the vacuum after being sealed.

- This may be caused by a leakage due to wrinkles, crumbs, fats or liquids. Open the bag, clean the upper part and take any foreign elements off the sealing bar before trying to seal again.
- Make sure the bag is free of holes. If sealing food with sharp edges, first line the bag with napkins or paper towels.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Accessories optional

Machine hanger

Taps

Universal Lid 125 mm/49.2 in.
Universal Lid 100 mm/39.3 in.

Bags

Pack of 10 pre-cut bags 20 x 30 cm/7.8 x 11.8 in.
Pack of 20 pre-cut bags 20 x 30 cm/7.8 x 11.8 in.
Pack of 50 pre-cut bags 20 x 30 cm/7.8 x 11.8 in.
Pack of 20 pre-cut bags 30 x 40 cm/11.8 x 15.7 in.

Rolls

Pack of 2 rolls 20 x 600 cm/7.8 x 236.2 in.
Pack of 2 rolls 30 x 600 cm/11.8 x 236.2 in.

Technical Data

Suction system with extractable chamber, suction pump with thermal protection, lubrication-free.

Voltage:	230V-50-350W
Pump air flow rate:	12 1/min (approx)
Vacuum value:	-0.8 bar (approx)

Dimensions	**VC33:**	Length: 38,4 cm/15.06 in.	**VC44**: Length: 38,4 cm/15.1 in.
		Width: 21,5 cm/8.4 in.	Width: 23,5 cm/ 9.2 in.
		Height: 9,7 cm/3.8 in.	Height: 9,7 cm/ 3.8 in.

Weight 3 kg/4.4 lbs.

The manufacturer, the dealer and the importer consider themselves responsible for the safety, reliability and performance of the vacuum sealer only if:

- The unit is used in compliance with instructions.
- The electric system used complies with IEC standards.
- Assembly, additions, changes or repairs are carried out by qualified personnel.

The company reserves the right to make technical and functional changes to the product without prior notice.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Electromagnetic compatibility

The vacuum sealer system is designed to satisfy current electromagnetic compatibility requirements. If you suspect that operation interferes with the normal running of your television, radio or other electric appliances try to change the position of the sealer until the interference ceases, or connect the unit to another outlet.

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.
If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

For the Caso vacuum sealer system we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale
regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this. This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the vacuum sealer system essentially. Further on we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.
In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery.
Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device together with the sales slip carriage.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de